

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 34

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi de la branche

htr hotel revue Nr. 32 / 26. August 2010



Meh Freud am Schaffe dur Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 1.000 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch



Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kaderstellen.....	3-5
Deutsche Schweiz.....	4-9
Suisse romande.....	9
Svizzera italiana.....	9
International/Marché international.....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	10

Eingliederung

Gastronomie und Hotellerie zeigen vorbildliche Beispiele beruflicher Wiedereingliederung.

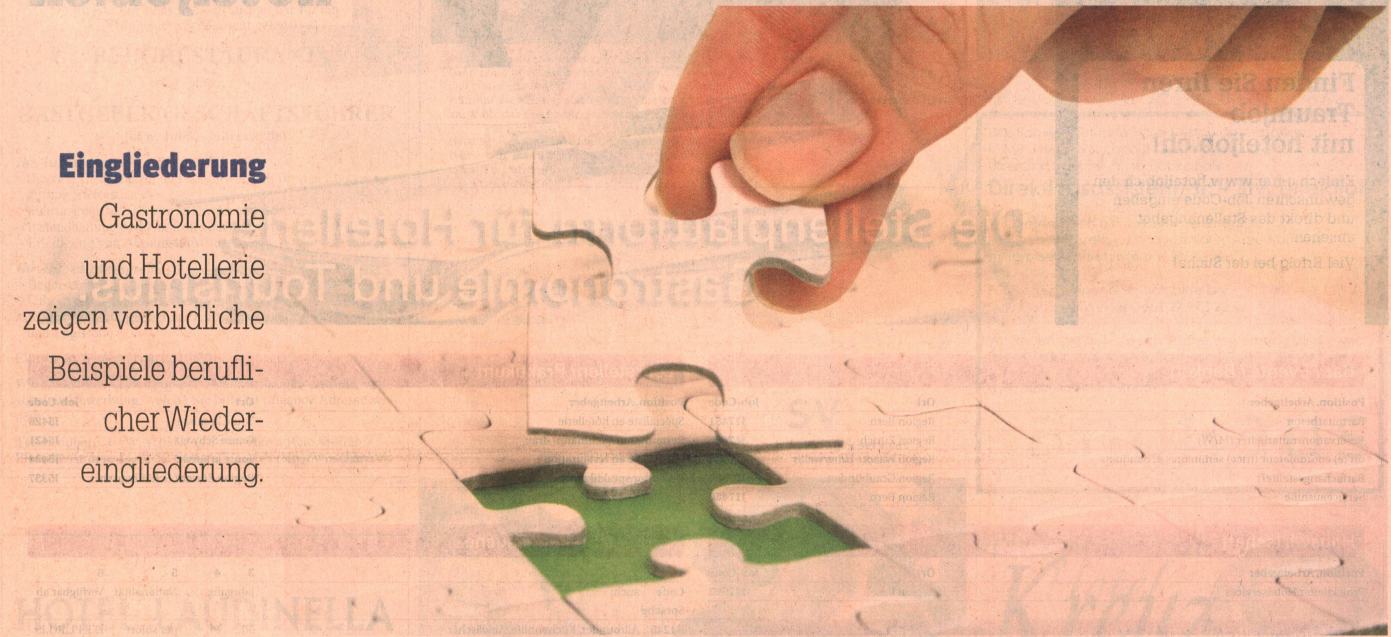


Foto: A. K.

Widerlegte Vorurteile



REGULA STOCKER UND
MONIKA TROST

BERATERINNEN BEI BHP
BRÜGGER UND PARTNER AG UND
LEITERINNEN DER GESCHÄFTSSTELLE
DER PLATTFORM COMPASSO.CH

In der Schweiz werden 0,8% der Arbeitsplätze von Mitarbeitenden belegt, die beeinträchtigt sind. Dies hat die letzte Arbeitgeber-Umfrage des Bundesamts für Sozialversicherungen 2004 gezeigt.

Ein Drittel der befragten Unternehmen gibt an, Personen mit einem Handicap grundsätzlich bei sich beschäftigen zu können. Es stellt sich die Frage, was sie davon abhält, zumal die Invalidenversicherung (IV) seit der 5. Revision vielfältige Instrumente zur Unterstützung der Arbeitgeber bereit hält.

Chancen nutzen

Viele Firmen wehren sich aus wirtschaftlichen Gründen dagegen. Man fürchtet den Betreuungsaufwand und die Kosten für Infrastruktur-Anpassungen. Weitere Hemm-

schwellen sind pauschale Vorurteilen oder Unsicherheiten und Ängste.

«Das Gastgewerbe eignet sich gut für Menschen mit Behinderung», sagt Jürg Sigrist. Er ist Geschäftsführer der Stiftung Profil Arbeit & Handicap. Im Rahmen des Personalverleih-Projekts XtraJobs hat er gute Erfahrungen mit Hotel- und Restaurantbetrieben gemacht. Ein Unternehmen kann probeweise eine Person mit einer Behinderung beschäftigen. Die Stiftung stellt die Person ein und leiht sie dem Betrieb aus. Der Arbeitgeber zahlt nur die tatsächlich erbrachten Leistungen und wird von einem Coach unterstützt. Die nötigen Anpassungen des Arbeitsplatzes bezahlt die IV. Klappt die Eingliederung nicht, kann das Arbeitsverhältnis ohne weiteres aufgelöst werden.

Diehtr hotel revue hat im letzten Dezember im «fokus» sechs Hotel- und Gastronomie-Betriebe porträtiert, die erfolgreich Menschen mit einem Handicap bei sich beschäftigen. Sie zeigen: Gelingt eine berufliche Eingliederung, entsteht eine Win-win-Situation.

Mehrwert für alle

Vorteile für das Unternehmen liegen auf der Hand: Werden etwa Mitarbeitende nach einer Krankheit weiterbeschäftigt, fällt der Aufwand für die Rekrutierung weg. Die Prämie der Krankentaggeld-Versicherung bleibt tief. Betroffene Mitarbeitende vergelten die Eingliederung erfahrungsgemäss mit hoher Motivation und Loyalität. Und die ganze Belegschaft erlebt, dass der Betrieb Verantwortung übernimmt.

Wo können sich Führungspersonen aus Hotellerie und Gastronomie bedürfnisgerecht informieren? Welche Unterstützungsangebote bestehen? Wie und wo können sie in Anspruch genommen werden? Die nationale Internetplattform www.compasso.ch orientiert und bietet Lösungen an. Anhand von Foto-Stories macht compasso.ch erlebbar, wie berufliche Eingliederung in konkreten Fällen gelungen ist.

Während jeder Eingliederungsphase ist die offene Dialogkultur entscheidend. Fühlt sich der beeinträchtigte Mitarbeitende ernst genommen, kann er selbstbewusst über seine Beeinträchtigung informieren. Das Thema geht alle an – niemand kann ausschliessen, selbst einmal von Krankheit, Unfall oder persönlichen Schicksalsschlägen betroffen zu sein.



Bei uns treffen Talent und offene Stellen zusammen.
Talente finden und vermitteln ist unsere Leidenschaft.

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

0800 880 830

Aarau – Basel – Bern – Genève – St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich

adecco.ch

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN START AM «FRONT-OFFICE»

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

DER REZEPTIONSKURS

2010

TERMINE
4 mal 3 Seminarettage

HERBST: Start: 20.10.2010

PREIS
Mitglied GastroSuisse: CHF 2'800.- inkl. Diplom
Mitarbeiter von Mitglied GastroSuisse: CHF 2'800.- inkl. Diplom

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastro.ch
gastro@swiss.ch

GASTROSUISSE
5173-100

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiter	Region Bern	I17451
Reservationsmitarbeiter (M/W)	Region Zürich	I17566
un (e) coordinateur (trice) séminaires et banquets	Region Waadt/ Unterwallis	I17435
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	I17580
Serviceaushilfe	Region Bern	I17458

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Projektleiter Hotelservices	Region Basel	I17662

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Tessin	I17596

Technik / Hauswart

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter/in Warenannahme, Logistik und Lager	Region Basel	I17663

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teilnehmermanagement/Kongressmanager/in	Region Basel	I17660

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionspraktikant/in	Region Bern	I17626
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
Code	sucht	jahrgang	Nationalität	Verfügbar ab	Sprache
B1243	Allrounder, Küchenhilfe, Abwäscher	50	PL	per sofort	D E P L R U IS
B1318	Empfang/Service	31	CH	per sofort	D F I E
B275	Eventkoordinator/Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F I E ES
B1091	Hoteleröffnung, Hotelführung	54	DE	per sofort	D E
B731	Küchenchef	42	DE	per sofort	D F I E
B1374	Küchenchef, Geschäftsführer	52	CH	per sofort	D F I E
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	D F I E ES
B1321	Personalassistentin	30	CH	per sofort	D E I T H
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B680	Réception/ Front Office	23	CH	per sofort	D F I E
B354	Restaurantass., Empfangsassistentin,	24	DE	per sofort	D F I E I T R
B1358	Restaurantleiter/Geschäftsführer	35	DE	per sofort	D
B1353	Rezeption	20	CH	per sofort	D F I E
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B1337	Service/Rezeption	23	CH	per sofort	D E
B1272	stv. Direktor, F&B Manager	31	DE	per sofort	D F I E ES, PT
B1332	Tourismus/Hotellerie	29	AR	per sofort	D F I E ES
B1364	Hilfskraft/Allrounder	39	PL	per sofort	D I E S P R U P L
B1339	Wäscherei- Etagenmitarbeiterin	26	CH	per sofort	D F

1 Referenznummer - Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)

3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité

5 Eintrittsdatum - Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 23. 8. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

RESTAURANT
SCHIFFLÄNDE
FASZINATION AM WASSER

EINZIGARTIGES GESUCHT ?
Am Hallwilersee direkt am Wasser
Wir sind an der Planung für ein **NEUES & EINZIGARTIGES RESTAURANT-HOTEL**, welches nach einer 8 monatigen Umbauzeit im April 2012 **WIEDERERÖFFNET** wird.
Folgende Stellen sind per **SOFORT** oder nach **Vereinbarung** zu vergeben:
Restaurationsleiter, Küchenchef, F&B Manager, Servicemitarbeiter, Jungköche, Allrounder Service - Küche
mehr Infos unter: www.schifflaende-hallwilersee.ch
CV mit Foto per Mail an: florian@schifflaende-hallwilersee.ch

ZERMATT MATTERHORN

Im Auftrag eines Kunden suchen wir für ein im Skigebiet von Zermatt gelegenes

BERGRESTAURANT
einen
GASTGEBER/GESCHÄFTSFÜHRER
(m/w, 100%-Jahresstelle)

Ihr Aufgabengebiet:
- Sie sind Gastgeber/in und verantwortlich für den Leistungsauftrag im Restaurant
- Führung der Mitarbeiter in Küche und Service
- Instandhaltung und Kontrolle der Infrastruktur
- Erledigung von Administrativaufgaben

Ihr Anforderungsprofil:
- Begeisterung als Gastgeber/in in der Bergwelt von Zermatt
- Führungserfahrung in Gastronomie/Hotellerie
- Kommunikationssicher in Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch

Eintritt ab Wintersaison 2010/2011.

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre vollständige Bewerbung, welche Sie bitte an folgende Adresse senden:
Treuhandbüro, E. Witschard AG, z.H. Herm Reto Werlen
Pletschenstrasse 14, 3952 Susten, Mail: welren@witschard.ch

HOTEL LAUDINELLA
KULTUR KONGRESSE FERIEEN

CH-7500 St. Moritz

Unser Hotel (200 Zimmer, 5 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume, Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist **vielseitig, kreativ und immer offen** - so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor.

In Jahresstellung haben wir per **1. Dezember 2010** folgende Position offen:

Restaurationsleiter/-in erweitert mit Ausbildungsaufgaben

Ihre Aufgaben
Leitung und praktische Mitarbeit im Restaurant Stüva
Gästepflege
Praktische und theoretische Ausbildung unserer Lernenden und Praktikanten
Durchführung von internen Mitarbeiterschulungen im Bereich Gästepflege und Qualitätsentwicklung
Organisations- und Planungsaufgaben im Gastro- und Weiterbildungsbereich

Ihr Profil
Restaurationsfachfrau/-mann EFZ mit Ausbildungskurs für Berufsbildner
Einige Jahre Berufserfahrung
Kreative Nutzung des Entwicklungspotenzials im Gastrobereich
Erfahrung im Schulungs- und Weiterbildungsbereich
Bereitschaft zur Weiterbildung
Belastbarkeit, Flexibilität, Durchsetzungsvermögen, gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen, kundenorientiert, methodisches Geschick, gute Kompetenzen im Bereich Administration/Organisation
Sprachkenntnisse D/I/E

Wir bieten
Selbstständige und anspruchsvolle Tätigkeit
Flexibilität bei der Einbettung Ihrer Ressourcen in das bestehende Team
Einbezug in die konzeptionelle Weiterentwicklung
Interne und externe Fortbildung
Fortschrittliche Arbeitsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.


Hotel Laudinella
Josy Caduff, Human Resources Manager
7500 St. Moritz
josy.caduff@laudinella.ch
Telefon +41 (0)81 836 06 04
www.laudinella.ch

since 1904
Schweizerhof
LENERZHEIDE

HERZLICH WILLKOMMEN!

Teamwork ist die Basis unseres **** Superior-Hotels mit 180 Betten, 5 Restaurants, Café+Bar, Lobby-Lounge, Kindergarten, einer grosszügigen Seminarinfrastruktur sowie einer 1500 m² grossen Wellnessoase mit Hamam (450m²) und vielen weiteren Kunst-, Wellness-, Kids-, Kultur- und Mitarbeiterangeboten.

RESTAURATIONSLEITER/IN ALS GASTGEBERPERSÖNLICHKEIT
Unser jetziger Restaurationsleiter möchte wieder zurück an den Herd und daher suchen wir für die Leitung unserer beiden Restaurants „La Scala und Scalottas“ ab November 2010 eine Gastgeberpersönlichkeit mit Charme, welche unser Team langfristig unterstützen möchte. Wir bieten Ihnen eine spannende Jahresstelle, in der Sie die Möglichkeit haben, selbstständig zu arbeiten, das Angebot mitzugestalten und ein Team von 8 MitarbeiterInnen zu führen. Zudem profitieren Sie als Mitglied des Hotelkaders von unseren attraktiven Anstellungsbedingungen und vielen weiteren „Goodies“...!
Wir alle freuen uns auf Sie!



Möchten Sie diese diese einzigartige Herausforderung gerne annehmen?
Dann schreiben Sie uns doch einfach (mit Foto) - unser Team freut sich auf fachkompetente und motivierte Unterstützung - vielleicht gemeinsam mit IHNEN?
P.S.: Auf die Wintersaison 2010/11 bieten wir noch weitere, spannende Herausforderungen an. Mehr dazu auf unserer Homepage unter „Jobs“.

Hotel Schweizerhof, Claudia Züllig-Landolt, CH-7078 Lenzerheide
Tel.: +41 81 385 25 25, www.schweizerhof-lenzerheide.ch
e-mail: direktion@schweizerhof-lenzerheide.ch

SV
catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **Business** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurant Verantwortliche/r
mit Kochfunktion 100 %

Im ISO zertifizierten **Polysnack** an der **ETH Zürich** werden täglich etwa 150 Mittagessen konsumiert. Der Betrieb beinhaltet eine gut frequentierte und ganztags geöffnete Cafeteria, Automatenstationen und eine Anzahl Kaffeepausenzonen für bis zu 1000 Personen. Sonderanlässe werden regelmässig durchgeführt.
In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie für die Leitung der Cafeteria und für die Zubereitung verschiedener italienischer Speisen (Pizza, Pasta, etc.) verantwortlich. Sie führen den Betrieb nach unseren geschäftspolitischen Grundsätzen und Richtlinien. Darüber hinaus führen, schulen und betreuen Sie ein Team von insgesamt 4 Mitarbeitenden. Administrative Arbeiten, die Organisation von internen Anlässen sowie die Erstellung des Jahresbudgets zusammen mit dem Restaurant Manager gehören ebenfalls zu Ihrem umfangreichen und breit gefächerten Aufgabengebiet.

Ihr Profil
- abgeschlossene Kochausbildung oder mind. 3 Jahre Berufserfahrung als Koch
- vielseitige und mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie
- Führungserfahrung
- PC-Kenntnisse
- wirtschaftliches Denken und Handeln
- selbstständige und saubere Arbeitsweise
- gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- dienstleistungsorientierte und belastbare Gastgeberpersönlichkeit

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen
Mathias Fusina, Assistant Restaurant Manager, Telefon +41 44 632 62 01

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angabe zu Ihrer Lohnvorstellung an:

SV (Schweiz) AG
Mathias Fusina
Ass. Restaurant Manager
Mensa Polyterrasse ETH Zürich
Leonhardstrasse 34
CH-8092 Zürich

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kulturstatus!

Das Design und Lifestyle **** superior Hotel mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs ist eines der trendigsten Unterhaltungshotels im Alpenraum.
Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams und zur Weiterführung unseres bisherigen und zukünftigen Erfolges, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine initiative, leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

Direktionsassistent/in – Stv. Direktion
mit Schwerpunkt F&B

- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss.
- Als loyale, verantwortungsvolle und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.
- Sie sind verkaufs- und resultatorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit anzupacken, und lieben den Kontakt mit den Gästen.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.
Unique Hotel Post Zermatt
z.H. Martin Perren, Direktor
Bahnhofstrasse 41, 3920 Zermatt
martin.perren@hotelpost.ch, Tel. 027 967 1931, www.hotelpost.ch

Bahnhofstrasse 41
027 967 19 31
www.hotelpost.ch

Unique HOTEL POST Zermatt
restaurants • bars • clubs

Das Familiär geführte Hotel Restaurant Landhaus in Münster / VS sucht auf Dezember 2010 oder nach Übereinkunft eine Persönlichkeit als

Direktionsassistent/ in – Stv. Direktion

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und familiäres Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Für Fragen wenden Sie sich bitte an:
Frau Elisabeth Weger, Tel. 027 973 22 73

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung die Sie wie folgt senden: Weger AG, Dorfweg 20, 3985 Geschinen
www.landhaus-muenster.ch

Landhaus
HOTEL RESTAURANT

Hotel Kreuz
BALSTHAL

Das Seminarhotel Kreuz ist mit 80 Zimmer, 20 Tagungs- und Seminarräumlichkeiten von 10 bis 300 Personen, den verschiedenen Restaurants und Gesellschaftsräumen mit 500 Sitzplätzen, eines der grössten Seminarhotels im Kanton Solothurn.
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine/n

Chef de Service (m/w)

Ihre Aufgaben

- Freude am Umgang mit Gästen
- Führen und tatkräftige Unterstützung der Mitarbeiter im gehobenen à la carte Restaurant
- durchführen von Anlässen
- Mithilfe in der Aktivitäten- und Angebotsplanung
- Ausbilden der Lehrlinge
- Manager on duty

Ihr Profil

- Abgeschlossene Beruflehre in der Gastronomie
- Führungserfahrung, verkaufsorientiert mit gepflegtem Auftreten
- Durchsetzungsvermögen und Flexibilität
- Kenntnis von Micros, MS Office von Vorteil
- Sprachen mündlich: deutsch, englisch, französisch

Eintritt

- September oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.
Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild senden Sie an: mg@seminarhotelkrenz.ch

oder per Post an:
Kreuz-Rössli-Kornhaus AG
Frau Marina Gelmi
Falkensteinerstr. 1 4710 Balsthal
Telefon direkt: 062 386 88 86
Zentrale 062 386 88 88
www.seminarhotelkrenz.ch



SCHWEIZERHOF
Moritz



ARBEITEN, WO NICHT NUR DER WINTER AM SCHÖNSTEN IST!

Das Hotel Schweizerhof steht für Qualität, Tradition und Moderne. Unsere Gäste stehen dabei stets im Mittelpunkt.

Möchten Sie Teil dieser Schweizerhof-Kultur werden?

Dann heissen wir Sie als

GENERALGOUVERNANTE

ab Oktober 2010 oder nach Vereinbarung
in unserem Team recht herzlich willkommen.

Sie sind verantwortlich für das gesamte Housekeeping. Sie führen Ihre 20-25 Mitarbeiter kompetent und motivierend. Sie haben mind. 3 Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie haben den Lehrmeisterkurs erfolgreich absolviert. Sie sind ein Organisationstalent, entscheidungsfreudig, belastbar und besitzen ein Auge fürs Detail. Sprachkenntnisse in D/E und IT-Kenntnisse in MS Office und PROTEL runden Ihr Profil ab.

Überschneiden sich Ihre Pläne mit unseren? Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Felix Bubendorf.

Hotel Schweizerhof · CH-7500 St. Moritz · Tel: +41 81 837 07 07 · Fax: +41 81 837 07 00
staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch · www.schweizerhofstmoritz.ch

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St. Moritz

Das Hotel Laudinella St. Moritz mit 200 Zimmern, fünf Restaurants und einem breiten Kultur-Angebot beschäftigt 160 Mitarbeitende. Mit rund 90 000 Logiernächten pro Jahr sind wir massgeblich beteiligt am touristischen Angebot im Oberengadin und sind der grösste Ganzjahresbetrieb in der Region. Mehr als die Hälfte des Umsatzes erarbeiten wir in unseren verschiedenen Restaurants. Als genossenschaftlich organisierter Betrieb sind Kultur, Wirtschaftlichkeit, Vertrauen, Respekt, Selbstverantwortung und Teamgeist unsere wichtigsten Werte. Die nächsten Jahre werden von einem weiteren grossen Ausbauschritt geprägt sein, der Zimmer, Säle und Restaurants umfasst. Dazu brauchen wir kompetente Unterstützung und suchen nach Vereinbarung eine/n

Vizedirektor/-in und Mitglied der Geschäftsführung

Aufgabenbereich: operative Hotelleitung (COO)

Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie-Gastronomie und eine gute Führungsausbildung (dipl. Hoteller SHV/DH, Hotelmanagement HF) sowie mehrjährige Betriebsberufung im In- und Ausland. Ihre initiative, integrierende, erfolgsorientierte Persönlichkeit ist gepaart mit gutem Durchsetzungsvermögen, Ausdauer und hohem Qualitätsbewusstsein. Sie können ein grosses Team begeistern und Potenziale fördern. Im Umgang mit Gästen, Sportlern und Künstlern sind Sie kommunikativ und offen, sprechen D/E und I und interessieren sich für das vielfältige Laudinella-Kulturprogramm. Es erwartet Sie eine faszinierende Aufgabe in einem der schönsten Hochtäler der Schweiz. Besuchen Sie uns auf www.laudinella.ch.

Wir freuen uns auf Ihre umfassende Bewerbung an:

Felix Schlatter, CEO und VR-Delegierter – persönlich –
Hotel Laudinella, Via Tegliatscha 17, CH-7500 St. Moritz
Für weitere Fragen: Tel. 079 291 52 62



rocksresort

A MEMBER OF DESIGN HOTELS

Die Weisse Arena Gruppe betreibt und vermarktet erfolgreich das Winterresort LAAX in Graubünden.

Das Ristorante Camino im exklusiven **signina**hotel lässt unsere Gäste eintauchen in die mediterrane Küche mit kreativen Pasta- und Risottovariationen, Fleisch- und Fischgerichten sowie mit Holzofenpizza. Die Auswahl an italienischen Weinen rundet das Angebot stilgerecht ab. Dabei präsentiert sich das Ristorante in modernem Look mit offenem Kamin. Es bietet Platz für 130 Gäste im Restaurantbereich und für 60 Gäste in der Camino Bar/Lounge.

Für die Neueröffnung Ende November 2010 suchen wir nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w)

Sous Chef (m/w)

Pizzaaiolo (m/w)

Stellvertretender Chef de Service (m/w)

Sind Sie hoch motiviert, begeisterungsfähig und suchen die tägliche Herausforderung? Dann sind Sie bei uns richtig.

Eine ausführliche Beschreibung dieser und weiterer Stellen finden Sie auf www.weissearena.ch.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

WEISSE ARENA GRUPPE
Christina Dams | Personaladministration | CH-7032 Laax
Tel +41 (0)81 927 70 14 | E-Mail personal@laax.com
www.laax.com | www.weissearena.ch



Das im Chalet-Stil erbaute Grandhotel Schöneegg ****Superior mit 36 Zimmern und zwei Suiten liegt an einer der schönsten Lagen in Zermatt. Die Küche bereitet Tagesmenüs für die Hotelgäste sowie Speisen für unser À-la-carte-Restaurant «Gourmet-Stübli». Unsere Küche ist im GaultMillau aufgeführt und mit 15 Punkten bewertet.

Hier suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

ein/e Chef de Rezeption/ Option auf Direktionsassistentin

eine kompetente, freundliche und charmante Person, die Freude am Gastgewerbe hat und Verantwortung übernehmen kann.

Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule mit Rezeptionserfahrung, sind Gastgeber aus Überzeugung und suchen eine langfristige Anstellung.

Sie sind verantwortlich für die Rezeption inkl. täglichen Rezeptionsarbeiten, Monatsabschlüssen, Debitorenbuchhaltung, Kommissionsabrechnungen und Betreuung unsere internationalen Gäste. Gute Sprachkenntnisse in D/E sind erforderlich.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Wir freuen uns, Sie dann zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch einzuladen.

Grandhotel Schöneegg
Frau M.-J. Metry-Julen
Konrad Metry
3920 Zermatt
Tel. 027 966 34 34
Fax 027 966 34 35
E-Mail: direktion@schonegg.ch
www.schonegg.ch



Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die

Gastronomie im Stadion Letzigrund

Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per Mitte Oktober 2010 oder nach Vereinbarung einen

Leiter Aussenstände

Ihre Aufgabe: In dieser interessanten Funktion sind Sie hauptsächlich für die Führung und Organisation des Personalpools von ca. 200 Aushilfen zuständig. Im Weiteren helfen Sie bei der Führung des gesamten Betriebes mit, sind für die Führung des gesamten Aussenstandbereiches mit bis zu 33 Verkaufsständen verantwortlich, tätigen die Food- und Non-Food-Bestellungen für die Aussenstände, helfen bei der Angebotsplanung bzw. -anpassung mit und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien besorgt.

Ihr Profil: Wir suchen eine engagierte, motivierte und flexible Persönlichkeit, welche über einen gastronomischen Background (Abschluss einer Hotelfachschule von Vorteil) verfügt. Sie konnten bereits Erfahrung in der Mitarbeiterführung sammeln. Im Weiteren verfügen Sie über gute MS-Office-Kenntnisse. Sie handeln stets im Interesse der Unternehmung, bleiben sich dabei selbst treu und arbeiten auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig und effizient. Sie gehen aktiv auf andere zu und können diese für sich gewinnen und Vertrauen schaffen. Als Führungskraft handeln Sie im Sinne übergeordneter Zielsetzungen, denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus und vereinbaren mit Mitarbeitenden klare Ziele und Spielregeln. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag, je nach Spielplan und Arbeitsanfall. Während der Zeit vom 20. Dezember 2010 – 20. Januar 2011 und 01. Juni 2011 – 01. Juli 2011 ist das Stadion geschlossen bzw. sind Ferien zu beziehen.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Anina Haertsch, Personalassistentin senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Wir, ein führender Betrieb in der Zürcher Gastro- und Unterhaltungsszene (Restaurant, Bar, Hof, Festsaal und Klubsaal), suchen folgende dienstleistungsorientierte Persönlichkeiten:

AnlassmitarbeiterIn 100% ServicemitarbeiterIn 50%-80% Chef de Service (Aushilfe) Serviceunterstützung (Aushilfe)

Es erwartet Sie ein herausforderndes und lebendiges Umfeld, in dem Sie mit Ihrer Initiative und Ihrem Fachwissen etwas bewegen können.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kaufleuten Restaurants, Andrina Dietrich, Peilkanplatz
8001 Zürich, 044 225 33 35

personal@kaufleuten.ch www.kaufleuten.ch



Einen Rosengarten...

...für leidenschaftliche Gastronomen!

Einer aktiven und engagierten Persönlichkeit mit der nötigen Fachkompetenz übertragen wir gerne die facettenreiche und spannende Aufgabe eines

Geschäftsführers w/m

Sie tragen die Verantwortung für einen vielseitigen und entwicklungsfähigen Betrieb.

Wir suchen Sie als Gastgeber mit einer fundierten Ausbildung im Gastgewerbe inkl. KOPAS und Lehrmeisterachweis. Ein paar Jahre Berufspraxis, Führungserfahrung und Flair für das Einzigartige. Betriebswirtschaftlich sind Sie auf der Höhe. Organisationstalent ist Ihnen gegeben. Dass Sie initiativ, glaubwürdig und erfolgsorientiert sind, setzen wir voraus. Und dass Sie Lust auf eine nicht alltägliche Herausforderung haben, ebenso.

Trauen Sie sich diese Aufgabe zu? Senden Sie uns Ihre komplette, aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail.

Andrea Huber, Leiterin Personal,
Remimag Gastronomie AG, Buzibachstr. 3, 6023 Rothenburg
Tel. 041 289 02 11, karriere@remimag.ch, www.remimag.ch



Imnitten der Walliser Bergwelt stehen die Christiania Hotels & Spa Zermatt. Sie verfügen über 70 Zimmer, das Restaurant Pfeffermühle, einen Spa inklusive Hallenbad (25x7m), Whirlpool, diverse Saunen und Fitnessraum sowie einen Tennisplatz und eine Minigolfanlage. Ruhig und doch zentral gelegen bieten unsere Hotels alles, was erholsame und aktive Ferien ausmacht und sind auch durch ihren persönlichen Charme bei unseren internationalen Gästen sehr beliebt.

Zur Führung unseres Küchen-Teams suchen wir ab der Wintersaison 2010/2011

Küchenchef

Als Sport- und Ferienhotel bieten wir unseren Halbpensionsgästen ein abwechslungsreiches 5-Gang-Menü, sowie eine À-la-carte-Karte, welche unser Restaurantangebot ergänzt.

Ihr Anforderungsprofil:

- > fundierte Kochausbildung
- > entsprechende Erfahrung als Küchenchef
- > führungskompetent und teamfähig
- > qualitätsorientiert
- > kreativ
- > innovativ
- > belastbar
- > verantwortungsbewusst

Ihre Aufgaben:

- > ordnungsgemässe Leitung des Gastronomiebetriebes nach kostendeckenden Prinzipien
- > Wareneinkauf und die Kalkulation von Speisen
- > Menüplanung
- > Ausarbeitung der saisonalen Karten
- > Qualitäts- und Hygienekontrolle

Wir bieten:

- > ein qualifiziertes und motiviertes Mitarbeiterteam
- > langfristiges Engagement und zeitgemässe Einstellungsbedingungen
- > herausfordernde Position in einem renommierten Hotelbetrieb mit grosser Stammkundschaft
- > ein interessantes und anspruchsvolles Mitarbeiterumfeld

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Christiania Hotels & Spa Zermatt
Familie Peter Franzen-Bieri, 3920 Zermatt
Tel.: 027 966 80 00, Fax: 027 966 80 10
E-Mail: info@christiania-zermatt.com

blóom
RESTAURANT/BAR

Bi eus lauff öppis!

...und wenn Sie „mitlaufen“ wollen, dann sind Sie bei uns genau richtig! Aufgrund des hervorragenden Geschäftsgangs im stilvollen Restaurant Bloom (zum Park Hotel Winterthur gehörend), bauen wir unser junges, motiviertes Team aus und suchen einen einsatzfreudigen

Servicemitarbeiter (m/w)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die herzliche und zuvorkommende Betreuung und Beratung unserer Gäste in allen Bereichen (Restaurant, Terrasse und Park, Bankett und Seminar, Frühstück, Room Service und Bar).

Sie sind eine fröhliche und kommunikationsfreudige Persönlichkeit mit Drive und Elan und suchen eine langfristige Anstellung in einem modernen, abwechslungsreichen und professionell geführten Betrieb. Sie haben eine Ausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann und entsprechende Berufserfahrung. Ihre Loyalität, gepflegte Erscheinung, vorbildliche Umgangsformen und Ihre deutsche Muttersprache sowie Englisch und weitere Sprachkenntnisse vervollständigen Ihr Profil. Zudem arbeiten Sie nicht nur sehr gerne, sondern auch pflichtbewusst, zuverlässig, selbstständig und exakt. Das Gastgewerbe ist Ihre Leidenschaft und Ihr Beruf macht Ihnen Spass – dann freuen wir uns, Sie schon bald kennen zu lernen!



Bitte senden Sie Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto an: Eva Heller (eva.heller@ibiscusmanagement.ch)
IBISCUS Management AG, Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
+41 52 267 00 67, www.ibiscusmanagement.ch



8125-0085

jz

Ihre Herausforderung wartet!
Im Auftrage gesucht in kleines erfolgreiches Immobilien-Treuhandbüro im Berner Oberland eine initiative, leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

Geschäftsführer-Assistent/in

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim «daily business» sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie verfügen über Kenntnisse im Hotelfach und Immobilienbranche. Sie sind verkaufs- und resultatorientiert, flexibel und einsatzbereit.

Sie verhandeln und kommunizieren in Deutsch, Englisch und Französisch möglichst sattefest, weil es viele ausländische Kunden sind.

Sie sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit anzupacken und lieben den Kontakt mit Kunden.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Jürg Zumkehr, Verkauf von Hotels und Restaurants,
3800 Interlaken, Natel 079 656 56 88
www.zumkehr.ch; juerg.zumkehr@quicknet.ch

8111-6271

Wir suchen Sie!



Kelly Services ist im laufenden Jahr von einem gesunden Wachstum geprägt – daher suchen wir für diverse Filialen in der **Deutscheschweiz**

**PERSONALBERATER/INNEN
FACHBEREICH BÜRO ODER TECHNIK**

Aufgaben: Sie vermitteln Temporär- oder Dauerstellen. Sie betreuen selbstständig einen bestehenden Kundenkreis und bauen diesen weiter aus. Sie rekrutieren Kandidaten, führen Interviews und begleiten die Bewerber professionell durch den gesamten Rekrutierungsprozess. Administrative Tätigkeiten sowie aktives Personalmarketing gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben.

Anforderungen: Sie sind eine offene Persönlichkeit, bringen Verkaufsfair mit, verhandeln sicher und kommunizieren mit Überzeugung.

Zusätzlich zu Ihrer Verkaufs- oder Dienstleistungserfahrung bringen Sie einen Berufsabschluss mit, idealerweise ergänzt durch eine Weiterbildung (z.B. kaufmännisch, Verkauf, Personalwesen). Deutsch ist Ihre Muttersprache, zudem verfügen Sie über gute Englisch- und/oder Französischkenntnisse.

Eine solide Einführung sowie die Unterstützung des gesamten Teams begleiten Sie beim Einstieg in dieses leistungsorientierte Umfeld.

Reizt Sie diese Herausforderung?

Dann richten Sie Ihre Online-Bewerbung an myfuture@kellyservices.ch



kellyservices.ch

8137-4666

hotelleriesuisse, der Unternehmervorband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft.

Das ganzjährig geführte Schulhotel Regina in Matten bei Interlaken und das temporär geführte Schulhotel Hari in Adelboden sind vom Bund anerkannte Berufsfachschulen, die interkantonale Fachkurse (5-wöchige Blockkurse) für die gastgewerbliche, 3-jährige berufliche Grundbildung durchführen.

Für das Schuljahr 2010/2011 suchen wir

**Lehrpersonen für den Berufskunde-
unterricht Hauswirtschaft und
Restauration**

Ihre Aufgaben

Sie vermitteln den Lernenden nach Vorgabe der Schullehrpläne auf kompetente, motivierte und zeitgemässe Art den Unterrichtsstoff. Im Rahmen des Schul- und Internatbetriebs sind Sie bereit, Ihre ausgeprägte Sozialkompetenz unter Beweis zu stellen. Ihre Begeisterungsfähigkeit und aufgeschlossene Persönlichkeit wirken als Vorbild für die jungen, angehenden Berufsleute.

Unterrichtspensum

Hauswirtschaft
Arbeitsort ist das Schulhotel Regina in Matten b. Interlaken. Das Pensum umfasst 16 Wochenlektionen Berufskunde und 4 Wochenlektionen überbetriebliche Kurse. Die Anstellung erfolgt für einen Blockkurs (14.11. – 17.12.2010 und 1.5. – 3.6.2011).

Restauration

Arbeitsort ist das Schulhotel Hari in Adelboden. Das Pensum umfasst 16 Wochenlektionen Berufskunde und 4 Wochenlektionen überbetriebliche Kurse. Die Anstellung erfolgt für einen Blockkurs (14.11. – 17.12.2010 und 1.5. – 3.6.2011).

Ihr Profil

Hauswirtschaft
Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachassistent/-in oder Gastronomiefach-assistent/-in mit berufsbezogener Fortbildung und mindestens vier Jahren Berufserfahrung.

Restauration

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Servicefachangestellter/-e oder Gastronomiefach-assistent/-in mit berufsbezogener Fortbildung und mindestens vier Jahren Berufserfahrung.

Anstellung

Anstellung und Besoldung richten sich nach der Besoldungsordnung für die Schulhotels der hotelleriesuisse. Der Besuch von didaktischen Fortbildungsveranstaltungen ist ein Muss.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Christoph Aerni, Rektor Schulhotel Regina, unter 033 826 01 30 oder per E-Mail christoph.aerni@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis Freitag, 27. August 2010, an:

Schulhotel Regina, Herr Christoph Aerni, Hubelweg 2, 3800 Matten b. Interlaken.

hotelleriesuisse
Schulhotel Regina
Herr Christoph Aerni
Hubelweg 2
3800 Matten b. Interlaken
christoph.aerni@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch



709-458



Das Restaurant Ringgenberg am Kornhausplatz

ist ein beliebter Treffpunkt im Zentrum von Bern mit 100 Sitzplätzen im Restaurant, 24 Plätzen auf der Terrasse und zusätzlich 100 Plätzen von Juni bis Ende August im Park an der Grabenpromenade.

Das Restaurant hat neben einem gemütlichen Ambiente, eine moderne und abwechslungsreiche Küche mit internationalem Flair.

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir ab 1. September o. n. V. einen aufgestellten, leidenschaftlichen, belastbaren

Sous-Chef (m/w)

mit Führungserfahrung

sowie einer/eine

Koch/Köchin

mit abgeschlossener Kochlehre

die Freude daran haben in einem jungen Team zu arbeiten.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich Nicole Hässler

und Küchenchef Gregory Conolly

Kornhausplatz 19, 3011 Bern

Telefon 031 311 25 40

E-Mail: ringgenberg@taberna.ch

RAUM FÜR VISIONEN



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotelserie im Machtzentrum der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Leiter Human Resources (m/w)
ab Dezember 2010 oder nach Vereinbarung

Diese anspruchsvolle Funktion verlangt tiefes Fachwissen im HRM in der Hotellerie und gute Kenntnisse der deutschen, englischen, französischen und von Vorteil der italienischen Sprache. Ausserdem sind Sie eine kommunikationsfreudige, belastbare, unternehmerisch denkende und lösungsorientierte Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und hoher Sozialkompetenz. Sie sind für sämtliche Bereiche des Mitarbeiterwesens zuständig, insbesondere Mitarbeitermarketing liegt uns am Herzen. Sie stehen der Direktion, den Führungskräften und Mitarbeitenden beratend zur Seite.

Haben wir Ihr Interesse für diese vielseitige und spannende Position geweckt? Unter www.bellevue-palace.ch finden Sie weitere Informationen zum Unternehmen.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte direkt an Herrn Urs Bühler, Direktor.



Kochergasse 3-5, 3000 Bern 7
Direktor, Urs Bühler, Telefon 031 320 45 45
direktion@bellevue-palace.ch, www.bellevue-palace.ch



VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION



8115-6273

WENGEN

JUNGFRAU

Wengen Tourismus sucht zur Ergänzung ihres Teams

**einen Praktikanten/eine Praktikantin
(November 2010 – Juli 2011)**

oder nach Vereinbarung

Ihre Hauptaufgaben

- Betreuung unserer Gäste am Schalter, am Telefon, per Post und E-Mail
- Mithilfe Produktgestaltung; Innovation und Umsetzung
- Mithilfe Verkaufsförderungs- und Werbeaktionen
- Mithilfe bei Events & Veranstaltungen
- weitere Arbeiten, die täglich im Tourist Center anfallen

Von unserem Teammitglied erwarten wir

- Stilsichere Korrespondenz in den Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch (schriftlich und mündlich, weitere Sprachen von Vorteil)
- Begeisterung für die Jungfrau-Region
- Korrektes und gewissenhaftes Arbeiten
- Wille zur team- und firmenorientierten Zusammenarbeit
- Bereitschaft zum unregelmässigen Arbeiten

Wir bieten Ihnen

- Abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit vielen Kontakten, Mitgestaltungsmöglichkeit und natürlicher Verantwortung
- Gute Infrastruktur und moderne Hilfsmittel
- Freie Benützung der Sportanlagen in der Jungfrau-Region
- Saisonpässe der Jungfrau-Region

Stellenantritt: November 2010 oder nach Vereinbarung

Arbeitsort: Wengen

Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit CV und Foto an folgende Adresse:

Wengen Tourismus, Frau Barbara Zürcher, Postfach 494,
3823 Wengen, Tel. 033 856 85 85, Fax 033 856 85 89
www.mywengen.ch, barbara.zuercher@wengen.ch

8200-4003



Das familiär geführte Erstklasshotel mit 70 Betten und Gourmet-Restaurant „Le Bistro“ befindet sich im Zentrum von Arosa. Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche
Saucier
Entremetier
Chef de Partie
Hotel Restaurant
Service Mitarbeiter

Guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Wenn Sie Freude haben, in einem jungen und dynamischen Team mitzuwirken, würden wir uns freuen, wenn Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei uns bewerben würden.

Hotel Cristallo, 7050 Arosa, Tel. 081 378 68 68
oder an hotel@cristalloarosa.ch

Restaurant GRUND GRINDELWALD

Das rustikale Restaurant

Für die kommende Zwischensaison und Wintersaison 2010/2011

brauchen wir SIE!

Serviceangestellte
Serviceaushilfe

Kioskverkäuferin
Barmaid

Sie sind flexibel und arbeiten gerne an einem schönen Ort, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Restaurant & Pizzeria/Kiosk Grund
Grund 10, 3818 Grindelwald
Tel. 033 828 75 75, 079 765 70 30
rest.grund@bluewin.ch



Der geniale Job in einem tollen Team!
Das einzigartige Design-Hotel-Restaurant, zentral gelegen, zwischen BS u. ZH, sucht per sofort, bzw. ab Mitte September

JUNGKOCH (m/w)

Schriftliche Bewerbung mit Foto an:
P. Hemmelmayr, Hotel Bären 5242 Birm

www.baeren-birr.ch

BIRR AG /Autobahnkreuz Birmfeld

Ristorante Piacere

Für unser Ristorante Piacere im Zürcher Seefeld suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je eine/n

Servicemitarbeiter/-in 50%

Sie sind mitverantwortlich für das aufmerksame Verwöhnen und Beraten unserer anspruchsvollen Gäste. Sie verfügen über Serviceerfahrung, ein gepflegtes Auftreten und arbeiten gerne selbstständig. Sie behalten Ihre Ruhe und ein herzliches Lächeln, auch wenn es im Betrieb einmal sehr lebhaft ist. Sie sprechen fließend Deutsch, Italienisch von Vorteil.

Empfang/Gästebetreuer/-in 50%

Sie sind die Visitenkarte unseres Hauses und mitverantwortlich für das Verwöhnen unserer anspruchsvollen Gäste, welche Sie empfangen, zum Tisch begleiten und verabschieden. Dazu arbeiten Sie eng zusammen mit unserem Service-Team. Von Vorteil verfügen Sie über erste Serviceerfahrung, sehr gute mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch und Englisch sind Voraussetzung. Sie haben ein gepflegtes Auftreten und behalten Ihre Ruhe und immer ein herzliches Lächeln, auch wenn es im Betrieb einmal sehr lebhaft ist.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Restaurant Mund+Art AG
Ristorante Piacere, Herr Nicola Gretler
Wiesenstrasse 1, 8008 Zürich
Telefon 044 380 19 19
E-Mail: email@piacere-zh.ch

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage
www.vgag.ch

Vreni Giger
Köchin des Jahres 2003



sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Frontmitarbeiter/in
Sommeliere

Sind Sie zwischen 22- und 30-jährig haben Freude am Betreuen der Gäste an der Front. Gute Weinkenntnisse oder gar ein Weinfrak. Sprachgewandt und einfach ein gewinnendes Wesen. Dann rufen Sie mich bitte an für einen 1. Kontakt

Tel. 071 245 50 23, Hotel-Restaurant Jägerhof
9000 St. Gallen, www.jaegerhof.ch

HOTEL REGINA MÜRREN

In Mürren, 1650 m ü. M. strahlt das altherwürdige Hotel Regina seit über 100 Jahren von der schönsten Sonnenterrasse des Berner Oberlands weit über die Landesgrenzen hinaus.

Die 45 Zimmer mit 110 Betten aus der Belle Epoque werden von uns mit viel Liebe zum Detail unterhalten, um auch in Zukunft unseren Gästen unvergessliche Aufenthalte zu bieten.

Wir suchen für die Wintersaison **per Mitte Dezember 2010**:

Réceptionistin (Fidelo)

Sie sind eine freundliche, fröhliche Person, die verkaufsorientiert und flexibel handelt. In stürmischen Momenten bewahren Sie die Ruhe und helfen bei Bedarf auch im Hause mit. Ausserdem unterstützen Sie die Geschäftsleitung in allen administrativen Bereichen.

Gelernte Servicefachangestellte (SEFA oder REFA)

Sie verstehen es, unser Serviceteam kompetent zu führen und unsere Gäste freundlich und zuvorkommend zu bedienen. Sie verfügen über beste Fachkenntnisse, sind deutscher Muttersprache und verständigen sich gut in Französisch und Englisch.

Hotelfachfrau (gelernte Hotelfachassistentin, GAFA, Hotelfachfrau)

Sie sind die gute Fee in der Hauswirtschaft und kümmern sich um Sauberkeit, Hygiene und Ordnung in und um's Haus. Sie sind zu einem grossen Teil mitverantwortlich, dass unsere Gäste sehr gut schlafen.

Als Unterstützung suchen wir weitere Teamplayer:

Service-Mitarbeiter/in für den Halbpensionsservice Sie begegnen unseren Gästen stets mit einem Lächeln.

Zimmer- und Officemitarbeiter/in Sie tragen dazu bei, dass alles rund läuft.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Ruth Lévy, Direktion

Hotel Regina Mürren AG · CH-3825 Mürren · T +41 33 855 42 42 · F +41 33 855 20 71
hotel-regina@muerren.ch · www.regina-muerren.ch

Belvedere STRANDHOTEL & RESTAURANT SPIEZ AM THURNERSEE

Seit über 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft

Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist ein elegantes 4* Hotel mit einer bunt durchmischten Gästeschicht. Seit Jahren erwähnt im Gault Millau und im Guide bleu. Der sehr persönlich geführte Betrieb spricht Jung und Junggebliebene gleichermaßen an.

Per sofort suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter:

Sous Chef/Saucier
(Gastronomekoch von Vorteil)

Chef Pâtissier
(mit Erfahrung in der Gourmet-Gastronomie)

Restaurationsfachmitarbeiter/in
(Chef de rang oder 2. Chef de Service)

Sie sind ein/e aufgestellte/r Mitarbeiter/in mit Ambitionen etwas zu erreichen. Sie haben den Willen, Ihren persönlichen Touch in die Belvédère-Familie einzubringen und viel Neues zu lernen und zu erleben.

Wir bieten interessierten Mitarbeitern neuzzeitliche Anstellungsbedingungen und die Möglichkeit sich zu entwickeln.

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

Markus Schneider, Gastgeber
Strandhotel Belvédère CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33
Internet: www.belvedere-spiez.ch
E-Mail: info@belvedere-spiez.ch



Unser 3-Stern Superior, QQ Kur- und Ferienhotel ist ein traditionsreicher, moderner Ganzjahresbetrieb in Aander, Graubünden, mit 75 gut ausgestatteten Betten, einem Restaurant mit Gartenterrasse und mehreren Sälen mit insgesamt 180 Plätzen.

Für unser Hauswirtschaftsteam suchen wir **per 1. Dezember 2010 oder n.V. eine**

Leiterin Hauswirtschaft
(Pensum 80 – 100%)

Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufslaufbahn
- mehrfachjährige, fundierte Berufserfahrung in der Hauswirtschaft
- Führungserfahrung
- Fähigkeit kostenorientiert zu handeln
- offene und kreative Persönlichkeit
- italienische oder portugiesische Sprachkenntnisse

Ihre Aufgaben:

- Hauptverantwortliche für die gesamte Hauswirtschaft:
 - Etagen
 - Lingerie/Wäscherei
 - Umgebungsarbeiten Garten und Terrasse
 - öffentliche Räumlichkeiten
 - Dekoration und Blumen
- Führung und Schulung der Mitarbeitenden
- Ausbildung der Lernenden
- Planung und Organisation der Arbeitseinsätze
- Einkauf für die Abteilung
- Sicherstellung der Qualitätsstandards

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem lebhaften und jungen Team (9 Mitarbeitende).

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns. Senden Sie diese bitte inkl. Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnissen und Referenzen an:

HOTEL FRAVI
Reto Rey / Direktion
Veia Grandia 1
7440 Aander

Tel. 081 660 01 01
www.fravi-hotel.ch
direktion@fravi-hotel.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorrell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Bistro Horizont

im Bildungszentrum für Erwachsene (BIZE), Mühlebachstrasse 112, 8008 Zürich

suchen wir per 01. Oktober 2010 eine

Cafeterialeitung (w/m)

Ihre Aufgaben: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusstsein. Zusammen mit einem Team von vier Teilzeit-Mitarbeiterinnen bieten Sie Ihren Gästen ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot. Zudem gehören die Aktionen- und Menüplanung, das Regenerieren der angelieferten Menüs (ca. 100-150), das Bestellwesen, die Mitarbeiterereinsatzplanung sowie allgemeine administrative Arbeiten zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Ein ausgeprägtes Organisationsstudium sowie die Freude am Kochen sind zwingend erforderlich. Zudem besitzen Sie eine Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie sowie gastroenteristisches Denken. Sie verfügen über betriebswirtschaftliches Verständnis, Computerkenntnisse (Word/Excel) sowie ein gutes Zahlenfähen. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag in drei Schichten: von 06.30 – 15.30 Uhr, von 08.00 – 17.00 Uhr oder von 11.30 bis 20.30 Uhr. Speziell zu beachten ist, dass der Betrieb während den 13 Wochen Schullerferien geschlossen bleibt.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Filelisstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

MÖVENPICK

THE ART OF SWISS ICE CREAM

Mövenpick – The Art of Swiss Ice Cream ist eine Marke der Nestlé Super Premium. Diese operative Geschäftseinheit der Nestlé Gruppe entwickelt und vermarktet Super Premium Ice Cream.

Für die Verstärkung unseres Sales Teams Schweiz suchen wir eine stark verkaufsorientierte Persönlichkeit als

FachberaterIn im Aussendienst Gastronomie für die Region Nordwestschweiz/Bern
(Eintritt nach Vereinbarung)

Ihr Profil

- Solide Erfahrung im Verkauf von Premium Produkten (idealerweise im Aussendienst)
- Kenntnisse und Erfahrung in der Gastronomiebranche
- Ziel- und frontorientierte Persönlichkeit
- Freude an Reisetätigkeit, Freude am Verkauf und an der Beratung
- Kenntnisse Ihrer Verkaufsregion
- Zuverlässige, exakte und selbständige Arbeitsweise
- Gute Sprachkenntnisse: Deutsch und Französisch verhandlungssicher
- Gepflegtes, überzeugendes Auftreten

Ihre Hauptaufgaben

- Betreuung und Beratung der Gastronomie-Kundschaft im gesamten Verkaufsgebiet
- Ausbau unserer Marktstellung durch Akquisition von Neukunden
- Sicherstellen der Markenpositionierung und der Produktverfügbarkeit beim Kunden
- Implementierung von Marketing- und Verkaufs-Aktivitäten

Wenn Sie Ihre Fähigkeiten in einem kleinen, dynamischen Team einbringen wollen und Sie zudem gerne Super Premium Ice Cream geniessen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung. Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Job in einem motivierten Team, Firmenwagen, Mobiltelefon und Laptop sowie gute Sozialleistungen. Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Unterlagen einschliesslich Arbeitszeugnisse und eines aktuellen Fotos an die untenstehende Adresse.

Gerne beantworten wir Ihre Fragen; kontaktieren Sie uns unter 058 123 66 00.

Nestlé Recruitment Competence Center
Postfach 352 – Entre-deux-Villes – CH-1800 Vevey

Good Food, Good Life



Hotel Taverne zur Linde 9220 Bischofszell

Wir sind ein lebhafter Betrieb im Herzen des Rosenstädtchens, und suchen per sofort oder nach Übereinkunft **zwei** aufgestellte, flinke

Serviceangestellte

Muttersprache Deutsch, Englisch- oder Französischkenntnisse von Vorteil. Schichtbetrieb.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Familie Aebberhard Annelies Gruebplatz
Tel. 071 422 16 10, info@hotel-linde.cc
www.hotel-linde.cc

Das Hotel Schiff am Rhein ist ein vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb und zählt zu den führenden Häusern im Fricktal!

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstellung eine praxiserfahrene, verantwortungsbewusste

Hotel-Réceptionistin

Alter ca. 22 – 30 Jahre
D, E, F in Wort und Schrift
Fidelio Front Office-Praxis von Vorteil
Sehr gute Computer-Kenntnisse

Ihre Tätigkeit umfasst die tägliche operationelle und administrative Leitung des Front Office in einem modernen und lebhaften ***-Stadthotelbetrieb verbunden mit einer vielseitigen Seminarstätigkeit. Sie lieben den internationalen Gästekontakt, sind ein Organisationstalent, belastbar und zeitlich flexibel.

Wenn Sie diese neue Herausforderung fasziniert und anspricht, bieten wir Ihnen ein modernes Arbeitsfeld mit äusserst interessanten Arbeitszeiten (Sa/So frei), sowie ein sehr ansprechendes Salär. Ein anspruchsvolles Tätigkeitsfeld also, das Ihren Fähigkeiten entsprechend grossen Handlungsspielraum lässt.

Alles was Sie jetzt noch wissen möchten, erfahren Sie am besten bei einem ersten unverbindlichen Kennenlernen!

Interessiert? Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit einem aktuellen Foto. Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN

Susanne & Remo Köchli, Gastgeber
4310 Rheinfelden, 061 836 22 22
Besuchen Sie uns online unter
www.hotelschiff.ch

Wir suchen ab Frühling 2011
Indischen Spezialitätenkoch

z. Hd. Restaurationsbetriebe
Jungfrauoch und Eigergletscher
Martin Soche
3823 Eigergletscher

Der sportliche der eleganten, der kulinarische Alpenhof in Zermatt.

Das Zermatter Hotel, wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

ALL IN ONE
JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN. EIN ÜBER-DIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER MULTIKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT. KENNENLERNEN.

WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFAHLEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN.

zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir

RECEPTIONIST/-IN, Jahresstelle, Hotelerfahrung, D,F,E, in Wort und Schrift
Eintritt nach Übereinkunft

CHEF DE RANG GOURMET RESTAURANT

CHEF DE RANG HOTEL RESTAURANT

Eintritt Dezember

Verfügen Sie über Berufserfahrung, Selbstständigkeit, Initiative, Engagement, Freude am Beruf, Teamfähigkeit, eine Portion Humor und Gewandtheit im Umgang mit Menschen, werden Sie sich bei uns wohl fühlen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Ihr Alpenhof Hotel 3920 Zermatt
0041 9665555
Info@alpenhofhotel.com
www.alpenhofhotel.com

BELLEVUE TERMINUS HOTEL

Das Hotel Bellevue-Terminus bietet ein grosses und abwechslungsreiches Angebot für seine Gäste sowie vielseitige Aufgaben für seine Mitarbeiter. Für die kommende Wintersaison 2010/11 suchen wir noch verschiedene, junge, dynamische, extraordnäre Teamplayer...

... ab Oktober einen versierten, selbstständigen und unglaublich charmanten, multilingualen, eloquenten **Receptionsmitarbeiter (m/w)**, von dessen Koordinationstalent das ganze Haus begeistert ist.

... ab November oder Dezember einen sich jeder Herausforderung stellenden und unermüdeten **Betriebsassistenten (m/w)**, der genauso gut mit Zahlen wie mit Kaffeetassen jonglieren kann.

... ab November einen gelernten **Koch (m/w)** und einen **Jungkoch (m/w)**, die von Burger bis Filet und von Bankett bis à la carte alles kochen können und dabei jeden glücklich machen.

... ab Dezember einen «Träume aus Schokolade» wahr werden lassenden **Konditor-Confiseur (m/w)**, dem aber auch das Salz in der Suppe nicht fehlen darf und Erfahrung als Koch mitbringt.

... ab Dezember einige mit allen Wassern gewaschene, fixe, freundliche, lustige, dem Nachtleben verfallene, sehr viel Arbeit leistende, absolut teamfähige **Service-Barmitarbeiter für das Yucatan (m/w)** und **Barmitarbeiter für das La Cantina (m/w)**, die vom Après-Ski, über den Speiservice bis zur Party alles gerne machen und auch können.

... ab Dezember **Service-Barmitarbeiter für das Buena Vista (m/w)**, die sich für Kaffee- sowie Weinkultur interessieren und sie gerne präsentieren, einen so schönen Service bieten, dass er der Lounge und seinen edlen Produkten gerecht wird, natürlich immer freundlich sind und gepflegte Umgangsformen haben.

Alle Bewerber sollten sich in einem unkonventionellen, internationalen Team wohl fühlen, fliessend Deutsch sprechen, loyal und ehrlich sein, mit einem guten Sinn für Humor.

Gespannt warten wir auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder E-Mail.

Roger Filliger und Sina Hilsenbeck, Bahnhofplatz, 6390 Engelberg
r.filliger@bellevue-terminus.ch, s.hilsenbeck@bellevue-terminus.ch

Hotel Bellevue-Terminus | Bahnhofplatz | CH-6390 Engelberg
Fon +41 (0)41 639 68 68 | Fax +41 (0)41 637 44 49
www.bellevue-terminus.ch

Die Uniklinik Balgrist ist eine der renommiertesten orthopädischen Kliniken der Schweiz mit angegliedertem Paraplegikerzentrum und internationaler Anerkennung. Im Zuge einer Nachfolge suchen wir eine/n

Leiter/in Telefonzentrale und Empfang, 100%

Ihre Aufgaben: Zu Ihrem vielfältigen Aufgabenbereich zählen die Leitung der Telefonzentrale und des Empfangs unserer Uniklinik sowie die aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft. Sie erteilen telefonisch und persönlich Auskünfte an unsere Patienten, Besucher und Mitarbeitenden, erledigen diverse administrative Aufgaben und unterstützen bei der ambulanten Patientierung. Kurz: Sie sorgen in Ihrer Drehscheibenfunktion für einen reibungslosen und kompetenten Auftritt im Empfangsbereich.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine kaufmännisch orientierte Ausbildung und mehrjährige Berufserfahrung. Sie weisen zudem (Führungs-)Erfahrung in einer Klinik oder in der Hotellerie in einer ähnlichen Position aus. Sie sind deutscher Muttersprache und können sich in E/F/I mindestens mündlich sehr gut verständigen. Weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteil. Gute Kenntnisse von MS-Office und eine gewisse IT-Affinität sind unerlässlich. Ihre ausgeprägte Dienstleistungsorientierung und Flexibilität kombinieren Sie mit einem gepflegten und kundenorientierten Auftreten.

Unser Angebot: Sie erhalten die Möglichkeit, in einer orthopädischen Klinik mit ausgezeichnetem Ruf mitzuwirken und nach Dienstplan zu arbeiten. Sie werden motivierte Mitarbeitende mit grossem Engagement und Unternehmertum vorfinden. Der Arbeitsort ist an attraktiver Lage in Zürich mit sehr guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr.

Fühlen Sie sich angesprochen? Ihre Unterlagen senden Sie bitte an: Uniklinik Balgrist, Human Resources, Marie-Helene Suter, Forchstrasse 340, 8008 Zürich.

uniklinik
balgrist
KOMPETENZ IN BEWEGUNG

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager (w/m)	Region Bern	J17493
Hotel Manager (w/m)	Region Bern	J17483
Geschäftsführer / in	Region Bern	J17479
Pächter für Neukonzept	Region Bern	J17462
Innovativer Gastronom für Geschäftsführung	Region Bern	J17450
Hôtelier oder Hôtelière	ganze Schweiz	J17552

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Junior Sales Manager/IN	Region Zürich	J17578
Sales Verantwortlicher (m,w)	Region Bern	J17446
Sales Manager	Region Zürich	J17445

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant Manager Administration	Region Bern	J17575
Assistenz der Geschäftsleitung	Region Basel	J17640

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionistin	Region Ostschweiz	J17494
Chef de Réception	Region Graubünden	J17622
Réceptionist/-in	Tessin	J17595
Receptionistin w/m	Region Zürich	J17608
Réceptionist/in	Region Graubünden	J17607
Chef de réception (m/w)	Region Zentralschweiz	J17613
Réceptionist/in	Region Zürich	J17583
Rezeptionistin	Region Graubünden	J17559
Receptionist/in	Region Oberwallis	J17561
Betriebsassistent/in / Chef de Reception	Region Zürich	J17378
Réceptionist (m,w)	Region Bern	J17455
Réceptionistin	Region Bern	J17465
Réceptionist (m,w)	Region Bern	J17461
Réceptionistin	Region Bern	J17460
Chef de réception	Region Waadt/ Unterwallis	J17624
Réceptionist/in	Region Basel	J17636
Réceptionist/in	Region Basel	J17637
Night Auditor 80%	Region Basel	J17635
Réceptionist/in	Region Basel	J17664
1. Rezeptionist/in	Region Bern	J17618
2. Chef de reception	Region Bern	J17621

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leitung Reservation	Region Zürich	J17654
Reservationssekretär/in	Region Bern	J17628
Reservationsmitarbeiter/in	Region Basel	J17639

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verantwortlicher Take-away	Region Bern	J17453
Stv. Restaurant-Leiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J17560
Chef de service	Region Basel	J17647
Chef de Rang (m/w)	Region Graubünden	J17605
Commis de Service	Region Graubünden	J17604
Barmitarbeiter(in)	Region Graubünden	J17603
Assistent/in der Betriebsleitung	Region Zürich	J17661
Schichtleiter/in Frühstück und Lunch	Region Basel	J17648

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenverantwortlicher	Region Mittelland (SO,AG)	J17449
Chef de partie	Region Bern	J17630
Commis de cuisine	Region Bern	J17631
Sous Chef (m/w)	Region Basel	J17633
Chef de Cuisine / Sous-Chef de Cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J17623
Alleinkoch (m/w)	Region Basel	J17634
Chef de partie (w/m)	Region Basel	J17641
Chef de partie (m/w)	Region Basel	J17643
Chef Pâtissier	Region Basel	J17642
Chef de partie Tagesdienst	Region Basel	J17644

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie Tournant (Dauerstelle 60-80%)	Region Zürich	J17645
Pâtissier mit Gourmeterfahrung (m/w)	Region Basel	J17646
Sous Chef	Region Zürich	J17650
Pâtissier (m/w)	Region Bern	J17651
Küchenchef	Region Graubünden	J17655
Commis de cuisine	Region Basel	J17656
Garde-manger	Region Mittelland (SO,AG)	J17617
Commis de cuisine	Region Bern	J17619
Chef de partie	Region Bern	J17620
Küchenchef	Region Graubünden	J17589
Chef de partie (h/f)	Region Waadt/ Unterwallis	J17487
Sous-chef	Region Zürich	J17590
Chef de Partie	Tessin	J17594
Chef de Partie	Region Graubünden	J17606
Jungkoch (w/m)	Region Ostschweiz	J17615
Jungkoch/Koch	Region Zürich	J17616
Saucier	Region Mittelland (SO,AG)	J17582
Chef de partie	Region Zürich	J17586
Jungkoch (w/m)	Region Zürich	J17584
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J17554
Sous-chef	Region Graubünden	J17555
Pâtissier m/w	Region Zürich	J17556
Sous Chef	Region Bern	J17562
Chef de Partie mit Führungsverantwortung	Region Bern	J17563
Diplomierter Indischer Spezialitätenkoch	Region Bern	J17564
Sous Chef	Region Bern	J17573
Küchenchef	Region Oberwallis	J17574
Commis de Cuisine (m/w)	Region Zürich	J17484
2. Küchenchef	Region Zürich	J17485
Koch (M / F)	Region Zürich	J17492
Küchenchef/Produktionsleiter	Region Bern	J17452
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J17457
Sous chef	Region Bern	J17459
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J17467
Sous-chef	Region Oberwallis	J17476

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantleiter/in	ganze Schweiz	J17477
Chef de Service	Region Zürich	J17480
Serviceangestellter	Region Bern	J17447
Chef de service	Region Bern	J17448
Chef de service für temporären Einsatz	Region Bern	J17454
Chef de service	Region Bern	J17456
Betriebsassistent/Chef de service	Region Bern	J17464
Service-mitarbeiter	Region Bern	J17466
Sommelier/Sommelière junior (England - Buckinghamshire)	International	J17468
Chef de service (England - Buckinghamshire)	International	J17469
Restaurantleiter/in	Region Oberwallis	J17475
Service-Mitarbeiter/innen 60-100 %	Region Zürich	J17478
Commis de rang	Region Graubünden	J17629
Chef de rang (m/w)	Region Basel	J17632
Servicefachangestellte/n	Region Basel	J17638
Chef de rang (m/w)	Region Basel	J17649
Sommelier (m/w)	Region Bern	J17652
Chef de Rang	Region Graubünden	J17653
Chef de rang	Region Graubünden	J17657
Commis de rang	Region Graubünden	J17658
Servicefachangestellte/r	Region Graubünden	J17659
Restaurantsachmitarbeiter/in	Region Bern	J17625
Aushilfe für Frühstücks-Service	Region Bern	J17627
Chef de rang	Region Bern	J17579
Chef de rang	Region Graubünden	J17581
Service- und Barmitarbeiter	Tessin	J17591
Chef de Service	Tessin	J17592
Chef de rang	Tessin	J17593
Frühdienst-Service-mitarbeiter/in	Region Zürich	J17610
Loungeservice-mitarbeiter/in	Region Zürich	J17609
Service-mitarbeiter/-in	Region Zürich	J17611
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J17612
Servicefachangestellte/r, 60 - 80 %	Region Bern	J17614
Chef de rang	Region Zürich	J17588
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J17557
Service-Mitarbeiter/in	Region Zürich	J17558
Service-Mitarbeitende /Stv. Chef de Service	Region Zürich	J17565
Chef de Service (m/w)	Region Bern	J17577
Leiter/in Bar (Tagesdienst)	Region Zürich	J17486
Chef de Service (m/w)	Region Zürich	J17553

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem neuen 3-Sterne-Hotel?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Chef de partie

Wir erwarten selbstständiges Arbeiten und Eigenverantwortung. Bieten aber auch die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.

Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.



Hotel Rössli
9524 Zuzwil, bei Wil
Tel. 071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch

Gesucht in Adelboden (Berner Oberland). Auf dem Berg, wo die Aussicht erfinden würde, motivierte Gastronomen für kommende Wintersaison.

Betriebsassistent (Chef de Service)

Aufgeweckte Persönlichkeit für Schnee-Bar

Belastbare Küchenmitarbeiter

Fröhliche Verkaufstalente für Service

Auf Ihre Bewerbung freut sich

Berghaus Tschentenalp
Heinz Vorderegger
CH-3715 Adelboden
restaurant@tschentenalp.ch



2-Tage- / od. 10-Tage-Job

Möchten Sie mit einem **Kurzzeinsatz** bei sehr guter Entlohnung mitarbeiten od. die **Zwischensaison** überbrücken?

Für die Restaurationsbetriebe am traditionell-bekanntem **Zuger Stierenmarkt vom Mi., 8. u. Do., 9. Sept. oder Zuger Messe: 23. Okt. bis inkl. 1. Nov.** suchen wir noch

Service-Angestellte/Köche/-innen Buffet- und Hilfspersonal/Pizzaiole

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne, rufen Sie an

K. Nussbaumer - Restaurationen, Party und Catering
CH-6315 Morgarten / Oberägeri / ZG
Tel. 041 750 40 40 Fax 041 750 40 40

Suisse romande



COLLEGES SWITZERLAND

Excellence in International Hotel and Tourism Management Education



«César Ritz» Colleges Switzerland, one of the leading Swiss Hotel Management Colleges located in Valais, (Le Bouveret and Brig) with an enrolment of over 600 students from 50 different countries is seeking a candidate to take up the position of:

Production Chef/Culinary Instructor

for «César Ritz» Colleges, Switzerland, Le Bouveret Campus.

Candidates are required to have the following:

- Strong culinary knowledge, «Brevet Fédéral» or equivalent preferred.
- Ability to direct and communicate with students in a working and academic environment.
- Sound work ethics.
- Initiative, maturity, creativity and leadership skills.
- Good communication skills and fluent English knowledge both written and spoken.
- Over 25 years of age.
- Previous experience in teaching or culinary and hospitality schools is an asset.

Tasks

- Preparation the menus for the cafeteria and the dining room including special meal request.
- Production of menus for public functions at the institute.
- Instruction and supervision of students working in small groups.
- Daily student evaluations.
- Demonstrate a working knowledge of sanitation, hygiene and cleanliness of kitchen (HACCP).

Starting date: preferably end August/September 2010

Candidates should address their full résumé to:

Mr. Alain Müller, Executive Chef, «César Ritz» Colleges Switzerland
Route Cantonal 51, 1897 Le Bouveret, alain.muller@ritz.edu

Svizzera italiana



SUITENHOTEL

Für unser
SUITENHOTEL PARCO PARADISO**** in Lugano,
suchen wir zur Verstärkung
unseres Front Office Team ab sofort

Rezeptionistin w/max 30J.a.

Wir offerieren:

Ein junges Team, selbständiges Arbeiten,
interessantes Arbeitsumfeld sowie ein angemessenes Gehalt.

Wenn Sie bereits Erfahrungen in gleichwertigen Positionen gesammelt haben, etwas Italienisch-Kenntnisse mitbringen und Teil eines aufgeschlossenen und hochmotivierten Teams werden möchten, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen

mit Foto
an:

SUITENHOTEL PARCO PARADISO,
Frau Pfluger, Via Carona 27, CH-6900 Lugano oder
per E-Mail an: direktion@parco-paradiso.com
www.parco-paradiso.com

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für qualifiziertes **Hotelpersonal**. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotella.ch

Wo sich Angebot und Nachfrage trifft

htr stellenrevue –
der grösste
Stellenmarkt der
Branche

Wir schicken Ihnen gerne
unsere Mediadokumentation
Telefon 031 370 42 37
inserate@htr.ch

hoteljob.ch

Veränderungen beginnen hier

www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotelrevue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché immobilier

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

– Ausgabe / Numéro	Nr. 35/2010	Nr. 36/2010	Nr. 37/2010	Nr. 38/2010
– Erscheint / Parution	2. 9. 2010	9. 9. 2010	16. 9. 2010	23. 9. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	30. 8. 2010	6. 9. 2010	13. 9. 2010	20. 9. 2010

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschafts- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern / Numéros couplés	Nr. 27/28 / 8. 7. 2010	Nr. 29/30 / 22. 7. 2010	Nr. 50/51 / 16. 12. 2010
---------------------------------	------------------------	-------------------------	--------------------------


Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untertragen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue **htr** marché immobilier

htr hotel revue Nr. 34 / 26. August 2010



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen
Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH **hotelleriesuisse**
Swiss Hotel Association

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit.

Wir sind auch die Spezialisten zur
Optimierung der Wirtschaftlichkeit von
Hotels, Restaurants, Um- und Neu-
bauprojekte. Eine erste Analyse zum
Aufzeigen der Verbesserungsmög-
lichkeiten ist kostenlos.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

Zu verkaufen!



- Holzkonstruktion verschraubt
- Wände isoliert 140 mm
- Innenwände doppelt beplankt mit Gips-Platten
- Isoliergläser
- Masse: 12 x 11 m / Raumhöhe 3 m
- Infrarot Heizsystem
- Details siehe www.spyre.ch
- Preis auf Anfrage

Kontakt: SPYRE BAR_LOUNGE Serge Gabathuler Tel. 079 438 83 59

Wir wenden uns an leistungsstarke
Catering-Firmen
Raum Innerschweiz-Mittelland
welche einen Verkauf/Beteiligung
durch solventen Gastronomie-
Unternehmer suchen.

Gerne erwarten wir Ihre Kontakt-
Aufnahme, welche wir absolut
vertraulich behandeln.

Kontaktaufnahmen sind zu richten unter
Chiffre 8004-4602 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

**Gutgehendes Restaurant und zwei Wohnungen im Tessin
zu verkaufen!**

Wir denken, dass wir genug gearbeitet haben und möchten
(frühzeitig) in die Pension.

(Mit den Mieteinnahmen der beiden Wohnungen kann die Hypo-
thek bezahlt werden).

Detaillierte Auskunft unter Chiffre 8087-4658 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Susten-Leuk vor Leukerbad
Verkaufen oder vermieten wir an innova-
tive Gastgeber

Hotel-Restaurant-Bar
Hotel 30 Betten, Restaurant 55 Pl.,
Terrasse 65 Pl., Bar 35 Pl., 2 Finnische
Saunaanlagen, 40 Parkplätze

Gut unterhaltene Liegenschaft.
Interessanter Preis und Mietkonditionen
Übernahme nach Vereinbarung

Besuchen Sie uns auf www.tennehotel.ch
Für Infos oder einen Besichtigungstermin
melden Sie sich über info@tennehotel.ch
Oder VALHOREST AG 079 406 18 44

jz

**Berner Seeland – zum Ertragswert
Renditeobjekt mit grossem Potenzial!**

Zu verkaufen aus Altersgründen, ein bester
geschäftlicher Lage, im Zentrum, ein
bestens eingeführtes

*****-Businesshotel**

Der Ganzjahresbetrieb umfasst:
– 32 Hotelzimmer mit D/Bad/WC mit 56 Betten,
– Restauration mit 100–120 Plätzen
– Diverse multifunktionale Seminar-Banketträume
– Terrasse mit ca. 100 Plätzen
– Grosser eigener Parkplatz für 70 Pw

Grundstücksgrösse 4013 m² in der Kernzone.

Eine Erweiterung mit neuen Hotelzimmern, Läden und
Wohnungen ist möglich. Umsatzgrösse ca. CHF 3 Mio.,
davon 75% Restauration. Familien-AG.

Eigenkapitalbedarf ca. CHF 2 Mio.

Gebäudeversicherungswert CHF 10,35 Mio. ohne Land

Fühlen Sie sich angesprochen?

Jürg Zumkehr, Verkauf von Hotels und Restaurants,
3800 Interlaken, Natal 079 656 56 88
www.zumkehr.ch; juerg.zumkehr@quicknet.ch

griwatreuhand
Wir. I. im Grindelwald

**Zu verkaufen
Hotel - Restaurant
in Grindelwald**

Umgeben von den weltberühmten Bergen des Gletscherdorfes
liegt das Hotel-Restaurant mit insgesamt 54 Betten in Einzel-,
Doppel- und Familienzimmern und weiteren 32 Betten im
Massenlager. Zum fantasievoll eingerichteten Restaurant gehört
auch ein gemütliches Pub mit insgesamt 100 Sitzplätzen. Im
Sommer lädt die herrliche und sonnige Terrasse mit ca. 50
Sitzplätzen zum Geniessen ein. Das Hotel wurde 1985 zum Teil
renoviert und umgebaut. In den Jahren 1998 - 2005 wurden
weitere Renovationen und Umbauten ausgeführt.

Grindelwald, mit seinen unzähligen Ausflugsmöglichkeiten
und Events, ist eine Destination, welche von den Gästen im
Sommer und im Winter sehr geschätzt wird. Die Bergbahnen,
Skilifte liegen direkt vor der Haustür und garantieren somit eine
perfekte Ferienatmosphäre.

GriwaTreuhand AG
Immobilien & Architektur
Chalet Diamant • 3818 Grindelwald
Tel. 033 854 11 60 • Fax. 033 854 11 61
info@griwaplan.ch • www.griwaplan.ch

Anzeigen

Wunderschöne **Repräsentations-Limousine**
zu verkaufen Rolls-Royce Silver Seraph,
10-jährig, Zustand wie neu, 54 000 km,
Farbe bordeaux/beige, nur Fr. 125 000.-.
Tel. 079 212 85 85

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.
Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue